# 取扱説明書

## ワッフルベーカー/プチワッフルベーカー

ST-1・ST-2・SB-10・SB-20/
PT-1・PT-2

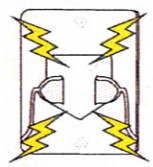
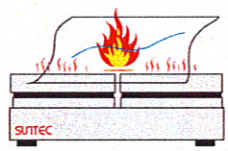
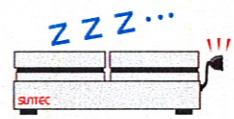
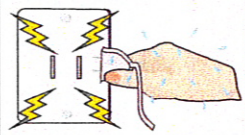
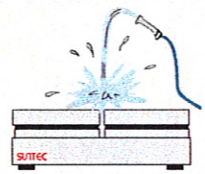
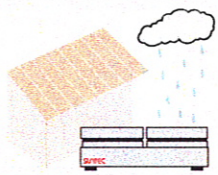
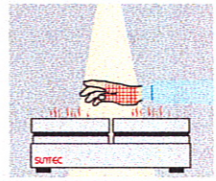
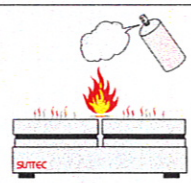
このたびは当製品をお買い上げいただきましてありがとうございました。末長くご愛用いただくために、ご使用になる前にこの取扱説明書を必ずお読みのうえ正しくご使用下さい。
この取扱説明書は必ず保管して下さい。

## 安全上のご注意

ここに示した注意事項は「⚠警告」「⚠注意」に区分していますが、誤った取扱いをしたときに使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を「⚠警告」使用者が傷害を負う可能性が想定される内容及び物的損害のみの発生が想定される内容を「⚠注意」として記載しています。
尚「⚠注意」記載した事項でも状況によっては重大な結果に結びつく可能性がありますので必ず守って下さい。

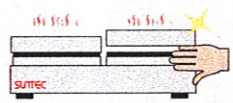
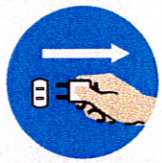
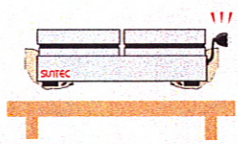
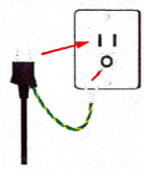
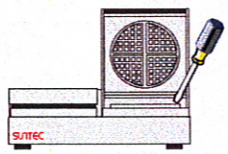
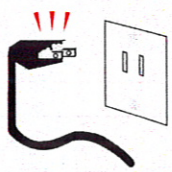
SUNTEC

## ⚠警告

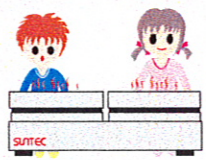
| | | | |
|---|---|---|---|
| 消費電力が1.0ｋW以上の製品については専用の電気回路（専用コンセント）を使用して下さい | |  | 発熱し火災の恐れがあります |
| 使用中は製品を布やビニール袋で覆わないで下さい | |  | 火災の恐れがあります |
| 使用しない場合は電源プラグを抜いて下さい | |  | 感電や火災の恐れがあります |
| 濡れた手で電源プラグに触れないで下さい | |  | 感電の恐れがあります |
| 機械に水を掛けて洗わないで下さい | |  | 感電と部品の破損の恐れがあります |
| 屋外・雨中で使用したり湿った、または濡れた場所で使用しないで下さい | |  | 感電の恐れがあります |
| 作業場は十分に明るくして下さい | |  | 暗い場所での作業は事故や火傷の恐れがあります |
| 可燃性の液体やガスのある所で使用しないで下さい | |  | 爆発や火災の恐れがあります |

SUNTEC

## ⚠警告

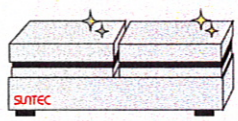
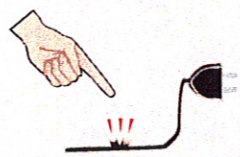
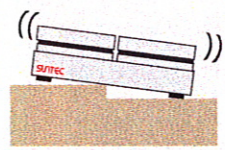
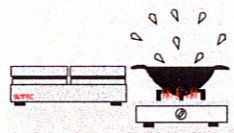
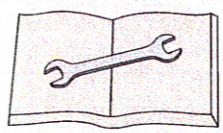
| | | | |
|---|---|---|---|
| 機械通電中は熱盤またはその周辺が熱くなっていますので、素手で触らないで下さい | | | 火傷の恐れがあります |
| 作業中蓋の上下の開け閉めには十分気を付けて下さい | |  | 蓋が閉まる等危険です、火傷や怪我の恐れがあります |
| 機械を他の場所へ移動する際は電源プラグを抜いて十分に熱が冷めた状態を確認してから移動してください |  |  | 感電や火傷の恐れがあります |
| アース線は必ず取り付けてください<br>（ガス配管への接続は絶対にしないで下さい） | |  | 故障や漏電の時に感電する恐れがあります |
| 修理技術者以外の方は本体を分解・修理・改造は行わないで下さい | |  | 発火したり異常動作をして怪我をする恐れがあります |
| プラグの刃の部分が汚れたり、ほこりが付着した時はよく拭き取って下さい | |  | 火災の原因となります |

## ⚠注意

| | | | |
|---|---|---|---|
| 作業者以外の人を作業場へ近づけたり、機械やコードに触れさせないで下さい | |  | 怪我や火傷の恐れがあります |

SUNTEC

## ⚠注意

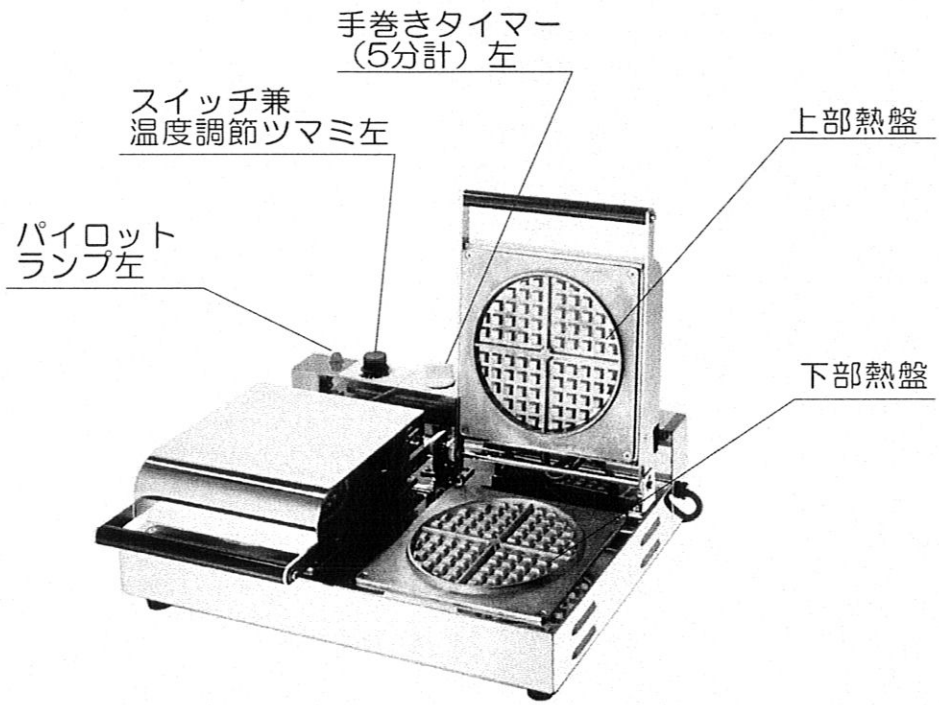
| | | | |
|---|---|---|---|
| 機械は常にきれいに手入れをして下さい | |  | 安全かつ能率よく作業が行えない恐れがあります |
| 機械のコードは定期的に点検し、損傷している場合はお買い求めの代理店に修理を依頼して下さい | |  | 感電やショートして発火する恐れがあります |
| 設置場所は水平で丈夫な所に置いて、滑り落ちないように設置して下さい | |  | 機械の転倒により怪我や火傷の恐れがあります |
| 水又は油がはねる場所の近くに設置しないで下さい | |  | 感電・火災・故障・変形等の恐れがあります |
| 煙・臭い等異常時には使用を停止して下さい | | | 故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜いて、お買い求めの代理店にご連絡下さい |
| この商品を他の人に譲渡する時は、必ず取扱説明書を貼付して下さい | |  | 新しい所有者が安全かつ正しく使用するために、取扱説明書が必要です |

## ご使用前に

・設置場所は水平で丈夫な所に置いて下さい
・機械と他の備品との間隔は10cm以上離して下さい
・アース線を確実に取り付けて下さい
・水又は油のはねる場所近くに設置しないで下さい

SUNTEC

## 製品仕様と各部の名称




| 品　名 | 型　式 | 主電源 | 消費電力 | 熱盤形状 | サ　イ　ズ |
|---|---|---|---|---|---|
| ワッフル ベーカー | ST-1 | AC100V | 750W | 丸型 | 255(W)×445(D)×165(H) |
| | ST-2 | AC100V | 1500W | 丸型 | 510(W)×445(D)×165(H) |
| | SB-10 | AC100V | 750W | 角型 | 255(W)×445(D)×165(H) |
| | SB-20 | AC100V | 1500W | 角型 | 510(W)×445(D)×165(H) |
| プチワッフル ベーカー | PT-1 | AC100V | 500W | 丸型 | 185(W)×385(D)×165(H) |
| | PT-2 | AC100V | 1000W | 丸型 | 370(W)×385(D)×175(H) |

SUNTEC

## ご使用方法

①電源プラグを機械に合った専用コンセントに差し込みます
②温度調節器（兼、電源スイッチ）のツマミを右一杯に回します（目盛5）
－その間に－
付属品の箱よりブラシとサンクリーン（離型用オイル）を取り出し、上下の焼面にまんべんなく塗って下さい
③蓋を閉めて30分加熱して下さい
④加熱後の焼成の際には1枚目は油を含んでいるので破棄して下さい。熱盤に油が残っていると焼き上がった生地が白っぽくなり焼き色がつかない場合がありますので十分にふき取って下さい
＊その際に熱盤が高温になっていますので、火傷に注意して下さい
以上で焼き込み完了です

☆上記の作業は毎日開店前に行って頂き、使用中に生地が熱盤にくっついてしまう様になった時にその都度行ってください。営業終了後にオイルを塗っておいて、翌日の営業前に電源を入れ加熱しながらの焼き込みをお勧め致します。
☆連続して生地を焼かない場合は、熱盤を付属のブラシでブラッシングし熱盤をきれいな状態にしておいて下さい。生地を焼き上げた時にくっつく原因となります。
☆購入直後もしくは熱盤洗浄剤使用後は熱盤に油が馴染んでいないため、十分に焼き込み作業を行って下さい。まだ熱盤にくっつくようであれば上記の作業を数回繰り返して下さい
☆熱盤にテフロン加工されている機械はこの作業は必要ありませんので、付属品は付いておりません
☆渡り線は消耗品扱いとなり定期的に交換が必要です（目安として2～3年位ですが使用頻度により交換時期は異なります）

テフロン加工は、使用頻度及び使用条件（糖分や油脂の量）により劣化するまでの期間が異なりテフロン再加工（実費）が必要となりますのでご注意下さい
テフロン再加工時に代替機の対応はしておりません

## 取扱い上の注意

・本体を水洗いすることは非常に危険です
絶対におやめ下さい
・本体の清掃は乾拭きして、常にきれいな状態にして下さい
・熱盤が機能を十分に発揮出来なくなった時はお買い上げの代理店までご相談下さい
熱盤の交換は実費となります
・保証書には機械の製造番号等が記載されておりますので大切に保管して下さい
保証期間中の修理には保証書が必要となります
・取扱説明書はお読みになった後は、機械をお使いになる方がいつでも見ることが出来る場所に大切に保管して下さい

SUNTEC

# アメリカンワッフルの作り方

★配　　合★

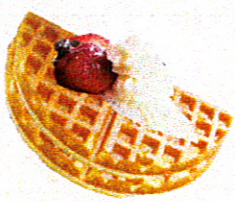
| | |
|---|---|
| ソフトワッフルミックス粉 | 1ｋｇ |
| 卵（全卵）Mサイズ | 12個 |
| 起泡剤（SP剤） | 20ｇ |
| 水または牛乳 | 400ｃｃ |
| マーガリンまたはバター | 150ｇ |

☆生地の作り方☆

(1) ボールに水、卵、起泡剤(ＳＰ剤)の全量を入れて良く溶きほぐします。(ミキサーご使用の場合は中･高速で約１分間ミキシングして卵、起泡剤(ＳＰ剤)を入れて良く溶きほぐします。)

(2) ソフトワッフルミックス粉を徐々に加え泡立器(ﾎｲｯﾊﾟｰ)でダマの出来ないように良く混ぜ合わせペースト状のなめらかな生地をつくります。(ミキサーでは低速で約１分間ミキシング後、中･高速で生地比重0.85までミキシングする。)

(3) マーガリン又バター(湯煎で溶かしたもの)を混合する。30分間生地を寝かしその後焼成する。

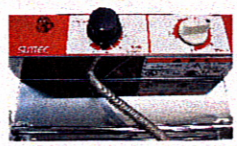


☆機種別焼成時間・焼成サイズ☆

| 機　　種 | 焼 成 時 間 | 焼上がりサイズm/m |
|---|---|---|
| PT-1／PT-2 | 約１分～１分30秒 | 直径130Φ×16mm |
| ST-1／ST-2 | 約１分30秒～２分 | 直径174Φ×16mm |
| SB-10／SB-20 | 約２分30秒～３分 | 178×178×16mm |

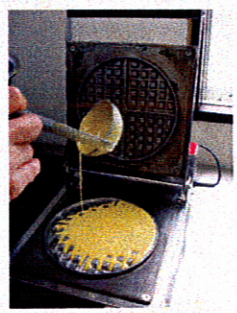
ツマミは5に合わせて下さい

☆生地の焼き方☆

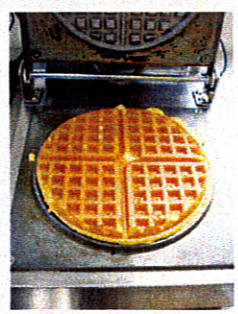


(1) 電源プラグを機械に合ったコンセントに差し込み、温度調節器(兼、電源スイッチ)のツマミを右へ一杯にまわします。(目盛５)

(2) その後、サンクリーン(離型用オイル)を専用の耐熱ブラシ(タイブラシ)で、上下の焼き面にまんべんなく塗りフタを閉めて約20～30分間そのまま加熱して下さい。(テフロン加工の熱盤は必要ありません。)



(3) 焼き込み終了後、温度目盛4.5～5の設定にする。サンクリーンを拭き取り前もって用意しておいた生地をレードルで適量を焼き面に落とします。
※焼きむらなく焼成するには素早くレードルの底で生地を伸ばし約45秒(気泡が出来る位)フタを開けておくと良い。



(4)タイマーを機種別の左記の時間にセットして下さい。焼成後は素早く取出しケーキークーラー等に乗せ粗熱を取って下さい。

## アフターサービスについて

この機械には保証書を別途添付しております。
（但しテフロン付熱盤の再加工は保証の対象外です）
日本国内での使用のみ保証対象となります

### ■保証書について

・保証書は必ずお読みいただき大切に保管して下さい。
・保証期間はお買い上げの日より1年間です。

### ■修理を依頼されるとき

・機械の異常に気付いた時は点検修理を代理店に依頼して下さい。
・保証期間中は保証書を添えてお出し下さい。
・修理にお出しになる際、必ず故障の状況をメモ書きにして下さい。

SUNTEC
株式会社サンテックコーポレーション
〒131-0033 東京都墨田区向島2-8-12
TEL:03-6746-9797(代) FAX:03-6746-9669